



## **100 años de iniciar este viaje en “motocicleta”; El Sidecar, un coctel sofisticado y atemporal**

**Ciudad de México, a 21 de mayo de 2021.-** Las mareas de la guerra llevaron a los estadounidenses a Europa y con ellos el estilo de coctel que Estados Unidos había hecho suyo. Se dice que el Sidecar fue creado y bautizado en los años 20 por un capitán del ejército estadounidense cuyo medio de transporte preferido para ir a beber a París era un *Sidecar* (el auto lateral de una motocicleta).

El Sidecar se convirtió en el cóctel de moda en todas las grandes ciudades. En Londres, el bar preferido era el *Buck's Club* con el barman Pat MacGarry. París tenía el *Harry's Bar* y el *Ritz*, el *Harry's Bar* recordado por su patrón y famosa autoridad en cócteles Harry MacElhone, el *Ritz* por el barman jefe Frank Meier que es célebre por ser el inventor del primer coctel de lujo que incluía la rareza del coñac Fine Champagne pre-filoxera, un Rémy Martin "*Ritz Spécial*", cosecha 1834.

### **El ingrediente exacto: Rémy Martin 1738 Accord Royal**

Pero, ¿por qué el Sidecar depende de un buen cognac como Rémy Martin 1738 Accord Royal? De acuerdo al experto en bebidas Paul Pacult, Rémy Martin 1738 Accord Royal es la opción perfecta para el Sidecar porque “el perfil de sabores que va de lo fresco, ácido y crítico-limonoso sólo puede obtenerse gracias a la equiparable fuerza que ofrecen Cointreau y Rémy Martin 1738 Accord Royal. Es un trago complejo y a la vez extremadamente balanceado; con un final seco y astringente en la boca, afrutado y especiado, rico y ácido al mismo tiempo”. Hoy en día, Rémy Martin recomienda unas medidas ideales de Sidecar de tres a dos a uno (Coñac, Cointreau, jugo de Limón) para equilibrar perfectamente el carácter del Sidecar con la profundidad y los aromas del Coñac, las notas dulces del Cointreau y la ligera acidez del jugo de limón.

Y en homenaje a Frank Meier, que el coñac sea por favor Rémy Martin.

### **La receta**

Ingredientes:

- 30 ml de Rémy Martin 1738 Accord Royal.
- 20 ml de Cointreau.
- 10 ml de jugo de limón fresco.

Modo de preparación:



# RÉMY MARTIN

FINE CHAMPAGNE COGNAC

- Combina todos los ingredientes en un *shaker* con hielo hasta que esté frío. Cuela y sirve en una copa tipo coupette. Exprime una pequeña cáscara de limón sobre el coctel para añadir frescura.

Reconocido por su inigualable calidad que le ha valido año tras año el primer podio en diversas competiciones internacionales, Rémy Martin 1738 Accord Royal celebra el verdadero sentido y la más transparentes intenciones de compartir los mejores momentos junto a cocteles como el Sidecar, que esta década cumple 100 años de formar parte de las mejores celebraciones.

Puedes comprar todos las bebidas de Rémy Cointreau:

- [laeuropea.com](http://laeuropea.com)
- [amazon.com.mx](http://amazon.com.mx)
- [consuvino.com.mx](http://consuvino.com.mx)
- [liverpool.com.mx](http://liverpool.com.mx)
- [bodegasalianza.com](http://bodegasalianza.com)
- [lanaval.com.com](http://lanaval.com.com)
- [autoserviciorlaplaya.com](http://autoserviciorlaplaya.com)
- [prissa.mx](http://prissa.mx)
- [cavasautto.com](http://cavasautto.com)
- [elpalaciodehierro.com](http://elpalaciodehierro.com)
- [chedraui.com.mx](http://chedraui.com.mx)
- [soriana.com](http://soriana.com)
- [citymarket.com.mx](http://citymarket.com.mx)

## ACERCA DE RÉMY MARTIN

Rémy Martin encierra una historia familiar de casi 300 años y posee un espíritu visionario simbolizado por su emblema único: el Centauro. Desde 1724, la Casa Rémy Martin ha estado motivada por una misión: capturar el corazón de Cognac, Cognac Fine Champagne. Rémy Martin XO está compuesto de eaux-de-vie que provienen exclusivamente de los viñedos más codiciados de la región de Cognac, el Grande Champagne y Petite Champagne. Estos eaux-de-vie tienen un excepcional potencial de añejamiento, y se le conoce como Cognac Fine Champagne. Rémy Martin XO es el producto insignia de nuestro maestro de cava quien, gracias a sus conocimientos, pudo combinar más de 400 eaux-de-vie. Este arte del blending permite expresar a la perfección toda la complejidad aromática de este cognac XO Fine Champagne.

### CONTACTO PARA PRENSA

Andrés Calderón, Account Executive  
[andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)  
Cel: +52 1 33 1323 2377

Luis Morales / Fashion, Lifestyle & Luxury Director  
[luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)  
Cel: +52 1 55 6392 1100



**RÉMY MARTIN**  
FINE CHAMPAGNE COGNAC